

# MÜNSTERLAND GEHT AUS!

2014

Die besten Gastronomien in der Region  
Bomke und Skupin: Die Sterneköche im Interview  
Erlebnissräume: Großmarkt, Deutsche See und BVB

ÜBER 200

RESTAURANTS, HOTELS & KULINARISCHE  
ADRESSEN FÜR SIE GETESTET

7,90 € | ISSN 2194-0436 | [www.ueberblick.de](http://www.ueberblick.de)



48366 Laer  
Hohe Straße 2  
0 25 54. 3 10  
Mi–Sa ab 18, So 18–22 Uhr sowie  
nach Absprache  
EC Kreditkarten

G T V

KLASSISCH & MODERN PLATZ 2



## Hinterding

*Sternverdächtige Empfehlung*

Versteckt hinter alten, hohen Bäumen liegt in einer denkmalgeschützten Villa das Hotel-Restaurant Hinterding. Durch einen kleinen Garten gelangt man zu den Treppen des Hotels. Unter den Bäumen stehen kleine Tische, wo man im Sommer schön im Schatten sitzen kann. Im Eingangsbereich fällt gleich die große Theke und die Treppe ins Obergeschoss ins Auge. Hinter der Theke geht es in die Küche und rechts in zwei gemütliche Gastzimmer. Hohe Decken, dezente Beleuchtung, stilvoll eingedeckte Tischen. Nachdem wir an unseren Tisch gebracht wurden, erhielten wir selbstgebackene Crissini und Brot mit Meersalzbutter – dazu die Karte. Als Aperitif gab es einen Campari (4,80 Euro) und einen frisch gemixten alkoholfreien Cocktail (3,50 Euro), während wir die Karte studierten. Schließlich entschieden wir uns für den Jahreszeitensalat mit gebratenen Champignons (14,50 Euro) und ein Lachstatar vom Biolachs mit marinierten Thunfisch, Avocados und Reibekuchen (16,50 Euro). Bevor jedoch die beiden Gerichte serviert wurden, brachte uns die freundliche Bedienung einen Gruß aus der Küche – eine dreifarbig

Gemüseterrine mit Crevetten. Der Salat mit den noch lauwarmen Champignons war herrlich abgeschmeckt und hatte das gewisse etwas. Das Lachstatar zusammen mit der Avocado-creme war vorzüglich und der marinierte Thunfisch rundete das Geschmackserlebnis ab. Während wir auf den Hauptgang warteten, rätselten wir schon, wie man das noch steigern könnte. Gewählt hatten wir „Flank- und Filetsteak vom US-Beef mit Bohnenragout und Bratkartoffeln“ (33 Euro) und „Scallopini vom Kalb mit gebratenen Pfifferlingen und Butterspätzle“ (27 Euro). Dazu eine Flasche Pellegrino (7,80 Euro) und einen trockenen Weißburgunder (0,25l 8,50 Euro); generell hat Hinterding eine gut sortierte Weinkarte in jeder Preisklasse zu bieten. Doch zurück zum Hauptgang. Auch hier überzeugten die fein gewürzten und abgeschmeckten Gerichte. Das Fleisch war rosig zart gebraten, die Sauce lecker und die Beilagen perfekt. Selbst die Bedienung freute sich am Ende über die leergeputzten Teller. Da wir bereits am Nachbartisch einen Blick auf die fantasievoll dekorierten Desserts werfen konnten, wollten wir uns diese Augenweide nicht entgehen lassen. Für mich gab es Himbeersorbet mit frischen Himbeeren auf einem Fruchtspiegel (7,50 Euro) und ein Quarkmousse mit Sauerrahmaus und Pfirsichkompott (8,50 Euro). Zum Abschluss dieses gelungenen Abends verabschiedeten sich Küchenchef Klaus Weingartz und seine Frau Elke Zeitner persönlich. Eine nette Geste. Überhaupt waren die Inhaberin, der Koch und das Personal stets bemüht, den Gästen jeden Wunsch zu erfüllen. Eine sternverdächtige Empfehlung. sk

[www.hinterding-lengerich.de](http://www.hinterding-lengerich.de)  
49525 Lengerich  
Bahnhofstraße 72  
0 54 81. 9 42 40  
Di, Mi, Fr, Sa ab 18, So 12-15 & ab 18 Uhr  
Ruhetage: Montag, Donnerstag  
EC Kreditkarten

G H T V

STERNGEKRÖNT & STERNVERDÄCHTIG PLATZ 6



NEU

## Isendorfer Hausbrauerei

*Bierkutscher und Braumeister*

Die Isendorfer Hausbrauerei ist nebst Bauerncafé und Restaurant Dieckmann vor allem unter Radfahrern eine feste Größe: Mitten in der malerischen Umgebung der zu Emsdetten gehörenden Bauerschaft Isendorf schätzen sie die Erfrischung mit einem Bier, ganz frisch aus der eigenen Hausbrauerei. Das gibt es sogar in drei Sorten: Pils, obergäriges Dunkel und Weizen. Es gibt aber noch mindestens zwei weitere Gründe für einen Abstecher mit dem Rad: Da ist zum einen die Lade-Station für Elektrofahrräder – und natürlich das Essen. Dafür ist natürlich auch die Anreise mit dem Auto erlaubt. „Herzhafte Speisen der münsterländischen Küche mit internationalen Akzenten“ hat sich Familie Dieckmann, die übrigens schon seit Hunderten von Jahren an genau dieser Stelle lebt, auf die Fahnen geschrieben. Und setzt genau das um: Westfälisch-deftig, aber immer mit einem gewissen kulinarischen Pfiff, ist das, was die Speisekarte verspricht und das, was auf dem Teller serviert wird, absolut hält.

Was wählt man, wenn man in

einer Brauerei speist? Natürlich: Entweder die Bierkutscherpfanne für 12,50 Euro oder die Braumeisterpfanne für 14,50 Euro. Oder eben beides, wenn man zu zweit ist. Und dazu ein paar Scheiben des selbst gebackenen Treberbrots. Das hat zwar nur einen eher schwach ausgeprägten Eigengeschmack, bringt dafür aber die dazu gereichte Butter hervorragend zur Geltung. Was so ein richtiger Bierkutscher ist, der braucht was in den Bauch, um die endlosen Wege durch die münsterländische Tiefebene zu bewältigen – und die schweren Fässer vom Wagen zu hieven. Entsprechend reich sind die Pfannen gefüllt – ohne aber nur Mittel zum Satt werden zu sein. Die Würze von Fleisch und Beilagen ist fein abgestimmt, das Gemüse ist passend zur Saison und alles ist auf den Punkt gegart. Um alle Zweifel an der Versorgung mit Kalorien auszuräumen, nehmen wir zur Sicherheit noch einen Nachtisch: Das Mokka-parfait (4,50 Euro) beweisst einmal mehr, dass sich Bauernhof und geschmackliche Finesse nicht gegenseitig ausschließen. Idealerweise wählt man für den Besuch bei Dieckmanns einen schönen Tag, um die Idylle des Biergartens genießen zu können. Wenn es dann doch mal regnen sollte: Auch im Inneren des Hauses wurde die Patina der Jahrhunderte bewahrt. Alles ist vorsichtig und mit Sinn für die Tradition renoviert und eingerichtet. Apropos Tradition: Schon im 13. Jahrhundert wird der Hof in einer Steuerliste erwähnt, über Generationen beackerte die Familie Dieckmann die Felder rund herum. Erst 1987 wandte sie sich der Gastronomie zu, erst nur als Nebenerwerb, weil es

aber so gut lief, mittlerweile stehen Café, Restaurant und Brauerei im Mittelpunkt. Und warum es so gut lief und läuft, wird bei jedem Besuch dort ganz schnell klar. BSC  
[www.isendorfer.de](http://www.isendorfer.de)  
48282 Emsdetten  
Isendorf 49  
0 25 72. 76 92  
Mi–Sa ab 14, So ab 10 Uhr  
Ruhetage: Montag, Dienstag  
EC  
G T V  
DESTILLERIEN & BRAUHAUSER PLATZ 6

## Leugermann

*Schmackhafte Tradition*

Das Hotel und Restaurant Leugermann an der Osnabrücker Straße in Ibbenbüren ist eine gemütliche, gepflegte und inhabergeführte Gastronomie im gutbürgerlichen Stil. Das Restaurant – geführt von der Familie Leugermann – trägt eine sehr persönliche stilvolle Note und hat einen ganz eigenen Charme. Bereits beim Betreten des Restaurants empfängt mich der Service sehr freundlich und führt mich zu einem kleinen Tisch in einer Nische und ich freue mich auf ein leckeres, schmackhaftes Essen. Passend zur Jahreszeit wähle ich meine Speisen aus der Wildkarte und möchte mit „Drei gebratenen Wachtelbrüsten an herbstlichem Blattsalat in Himbeervinaigrette mit Orangen-Kürbis-Butter“ (9,50 Euro) beginnen. Als begleitenden Wein möchte ich dazu einen Crianza - Finca Antigua 2006 D.O. probieren (0,2 l 6,20 Euro). Die Wachtelbrüste sind wunderbar zart und die Himbeervinaigrette ist fein abgestimmt. Das Orangen-Kürbis-Butter schmeckt sehr fruchtig und die Speisekombination ist sehr gelungen.

Als Hauptspeise möchte ich mir die „Hirschrouladen, gefüllt mit Backpflaumen und Nüssen, dazu Rotkohl, Schwarzwurzel-Rosenkohl-Gemüse, Rotweinbirne und Spätzle“ (17,50 Euro) schmecken lassen. Wie sich herausstellt eine sehr gute Wahl. Die Rouladen sind fein gewürzt, herrlich zart und die Füllung ist sehr gelungen. Das Gemüse ist leicht bissfest und die Rotweinbirne eine gelungene Kombination zu dieser Speise. Als Dessert wähle ich „Karamellisiertes Parfait von weißer Schokolade mit warmen Pflaumen“ (6,50 Euro). Ein sehr gelungener Abschluss. Insgesamt ist das Hotel-Restaurant Leugermann sehr zu empfehlen. Eine schmackhafte gutbürgerliche Küche in rustikalem, gemächlichem Ambiente. SM  
[www.hotel-leugermann.de](http://www.hotel-leugermann.de)  
49477 Ibbenbüren  
Osnabrücker Straße 33  
Fon 0 54 51. 93 50  
Mo–Sa 12–14 & 18–22, So 12–14 Uhr (Küche)  
EC Kreditkarten  
G H M T V  
TRADITIONSHÄUSER PLATZ 10

## Lindenhof

*Architektonisch wertvoll*

Schreiner. Glasbläser. Bestimmt auch Architekt. Udo Hankh hätte ganz augenscheinlich alles werden können – wurde dann aber Küchenchef im Emsdettener Lindenhof. Gut so, mag man da als Gast nur denken. Und dankbar sein. Es braucht schon einiges an Ablenkungsmanövern, um das halbstündige penetrante Bimmeln eines in der Garderobe zurückgelassenen Handys vergessen zu machen. Oder eben einer Black Tiger Riesengarnele mit luftgetrocknetem Thunfisch,

marinierten Zuckerschoten und Mango. Nun muss man wissen, dass diese Vorspeise der Einstieg in ein wahrweise 3- oder 4-gängiges Saison-Menü ist, aber auch durchaus separat bestellt werden kann. An der kunstvollen Ausgestaltung des Tellers ändert das freilich nichts. Hankh scheint völlig egal, ob der Gast an solch einem Abend reichlich oder weniger Geld auszugeben gedenkt. Aus feinen Möhrenstreifen noch kleinere Möhrchen zu formen, den Garnelen überdies ein bequemes Mangobett zu schaffen – darauf muss man erst mal kommen und tief im Herzen sicher auch ein bisschen Künstler sein, wenn man dafür lediglich 14,50 Euro verlangt. Auch sein Steuerberater hatte da glücklicherweise keinen guten Einfluss auf Hankh. Karotten-Ingwersuppe mit gebratener Riesengarnele für 6,90 Euro, Iberico-Schwein mit Balsamicojus an mediterranem Gemüse, Zitronen und Thymiangnocchi für 19,90 Euro, dazu geeistes weißes Schokoladenmousse im Baumkuchenteller mit marinierten Beeren für 7,50 Euro – alles schon ein bisschen unverschämte gegenüber der lokalen Konkurrenz. Und überdies unverdient. Denn schon allein die Detaillieblichkeit und all die Arbeitsschritte werten den Gang um ein Vielfaches auf. Der Gast sollte sich deshalb auch nicht vom ersten Gruß aus der Küche irritieren lassen. Kaninchenterrine an Linsen, dazu eine Schale trockenes Brot – na schön. Irgendwo muss es ja einen Haken geben. Gut, wenn es danach nur besser wird. Suppen können Suppen sein – oder eine cremige Kreation aus Karotten und Ingwer, wie diese. Die Riesengarnele, die anfänglich noch auf der Karte lockte, bleibt da bloßes Beiwerk. Ein hübsches allerdings, das muss man ihr lassen. Auch die überbackene Zwiebeluppe liegt gut im Magen, fördert aber den Appetit auf das, was noch kommen mag.

In diesem Fall ein Schwein. Und was für eines. Knigge verbietet ja das Kauen mit offenem Munde, doch beim Anblick dieses Tellers – wie aller vorherigen – rastet der Kiefer halt staunend aus. Da kann man echt nix machen. Handwerklich ist das alles obere Klasse, ein sensorisches Rädchen greift ins andere – ganz gleich ob in Sachen Geschmack, Ansicht oder Konsistenz. Allerdings schäme ich mich just in diesem Moment dafür, dass beim Hauptgang mir ein Aha-Moment fehlt. So viel Liebe zum Detail, solch ein Preis, solche Mühen: Hankh ist auch selbst schuld, feuert er mit seinem Perfektionsdrang die Erwartungshaltung doch selbst noch an. Aber wissen Sie was? Mit dem Schokoladenmousse im Baumkuchenteller wird er dieser tatsächlich ein weiteres Mal an diesem Abend gerecht. Geschmacklich allemal, aber eben auch gestalterisch. Die kurze Überlegung, das Dessert vielleicht schockzugefrieren und einfach als dreidimensionales, wunderschönes Gemälde an die Wand zu hängen, war schnell gegessen. Im wahrsten Sinne.

MG  
[www.lindenhof-emsdetten.de](http://www.lindenhof-emsdetten.de)

48282 Emsdetten  
Alte Emsstraße 7  
0 25 72. 92 60  
Mo–Sa ab 17 Uhr  
Ruhetage: Sonntag  
EC Kreditkarten

G H M T V

KLASSISCH & MODERN PLATZ 4



NEU

## Lorenbecks Wirtshaus

*Place to be*

Hier ist eigentlich immer was los. Egal ob Radwanderer auf der Durchreise, Banker in der Mittagspause oder Nachtschwärmer